



**СОГЛАСОВАНО**  
**Директор МБОУ СШ № 6 С.Ю. Скуряева**

**МЕНЮ**  
**для учащихся общеобразовательных школ и овз**

№ рецептуры	Наименование блюд	Масса порции	пищевые вещества				энергетическая ценность ккал
			белки	жиры	углевода		
1	<b>2-й день</b>	3	5	6	7	8	
	<b>03.10.2023г /94,59 руб./</b>						
сб/96	Фрикадельки мясные п/ф.	110	15,2	3,3	55,08	238,27	
528-96	Соус красный основной	50	2,3	8,5	11,6	70,5	
463/96	Каша гречневая	150	5,475	4,98	4,87	121,5	
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
628-96г	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4	
сб./96	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
	<b>Итого</b>	<b>820</b>	<b>25,95</b>	<b>20,76</b>	<b>118,75</b>	<b>673,17</b>	
	<b>5-11класс</b>						
сб/96	Фрикадельки мясные п/ф.	110	15,2	3,3	55,08	238,27	
528-96	Соус красный основной	15	0,69	2,55	3,48	21,15	
463/96	Каша гречневая	180	6,57	5,976	5,84	145,8	
сб.96г.	Овощи	60	0,8	0,1	2,6	14	
182-2000	Булочка	50	1,375	3,375	13,2	103,5	
628/96	Чай	200	0,4	0,1	21,6	83,4	
сб./96	Сок	200	0,4	0,4	9,8	42	
	<b>Итого</b>	<b>815</b>	<b>25,435</b>	<b>15,8</b>	<b>111,6</b>	<b>648,12</b>	

Меню разработано на основании Сборника рецептур, блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редактор Лапшина В.Т. И Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий 2000г. редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

**Директор МУПОП "Комбинат социального питания"**  
 Повар-бригадир  
 Калькулятор

**Ч.И.САДЫХОВ**  
 С.В.Филлимонова  
 А.А.Спиридонова